کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
دال چاول

اجزاء:

- دال مونگ____ 200گرام
- دال مسو ر____ 200گرام
- چاول____ 300گرام
- پانی____ حسبِ ضرورت
- نمک____ حسبِ ذائقہ
- ہری____ مرچ دو عدد
- لہسن____ 4 عدد
- کھانے کا تیل____ 3 کھانے کے چمچ
- ہلدی____ 1 چائے کا چمچ
- لال مرچ پسی ہوئی____ 2 کھانے کے چمچ
- لہسن چوپ____ 1 کھانے کاچمچ
- دھنیا پاؤڈر____ 1 چائے کا چمچ
- زیرہ پاؤڈر____ 1 چائے کا چمچ
- پیاز____ آدھا پیاز
- ثابت زیرہ____ 1 کھانے کا چمچ
- ثابت لا ل مرچ____ 3 عدد

ترکیب:

چاولوں کوپانی میں پندرہ سے بیس منٹ تک بھِگو
لیں ۔

اب ایک برتن میں پانی ،نمک،کھانے کا تیل ،زیرہ اور
چاول ڈال کرچاولوں کو اُبا ل لیں ۔

اب دال مونگ ،دال مسورکو پانی میں پندرہ سے بیس
منٹ تک بھِگو لیں ۔

اب دالوں کو پانی میں ڈال کر اُبال لیں۔ اب اس میں نمک،ہلدی ،لال مرچ پسی ہوئی ،ہری مرچ،لہسن ،دھنیا پاؤڈر اور زیرہ پاؤڈر ڈ ال کر پندرہ سے بیس منٹ تک ہلکی آنچ پر دم دیں ۔

جب دالیں اچھی طرح گل جائیں تو اس میں تڑکہ ڈال دیں۔

تڑکہ :ایک پین میں کھانے کا تیل لیں اس میں پیاز اور ثابت زیرہ ڈال کر لائٹ براؤن ہونے تک فرائی کر یں پھر اس میں لہسن چوپ کیا ہوا ،ثابت لال مرچ اور لا مرچ پسی ہوئی ڈال کر تھوڑا پکا نے کے بعد اُتا ر لیں آپکا تڑ کہ تیار ہے ۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئیر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784